

簡易油脂検査キット シンプルパック 油脂劣化度測定用

Acid Value Tester, Simple Pack

フライヤー油の交換目安に...
酸価(Acid Value)チェックが簡単に行えます!!



AV2.5



特徴

- 油と試薬を混合させて色の変化を見るだけで、油の交換目安を簡単に測定できます。
- 加熱による着色した油でも、精度良く測定できます。
- 0.5間隔で測定でき、油の早すぎる交換を防げます。

菓子指導要領(昭和52年11月16日環食第248号)抜粋

製品の管理

次の(a)及び(b)に適合するものを販売するようにすること。

(a)菓子は、その製品中に含まれる油脂の酸価が3を超え、かつ、過酸化物体価が30を超えるものであってはならない。

(b)菓子は、その製品中に含まれる油脂の酸価が5を超え、又は過酸化物体価が50を超えるものであってはならない。

弁当及びそうざいの衛生規範(昭和54年6月29日環食第161号)抜粋

原材料 油脂の取扱い

●油脂(但し、再処理のものは除く。)は、次のア及びイに適合するものを原材料として使用すること。

ア 酸価 1以下(但し、ごま油は除く。)

イ 過酸化物体価 10以下

●油脂による揚げ処理
酸価が2.5を超えたもの

はっきりした色の変化で…

油交換のタイミングが
分かりやすい!!

POINT1

劣化し色が付いた油(褐色)でも
明瞭な非色判別が可能

■褐色の油脂

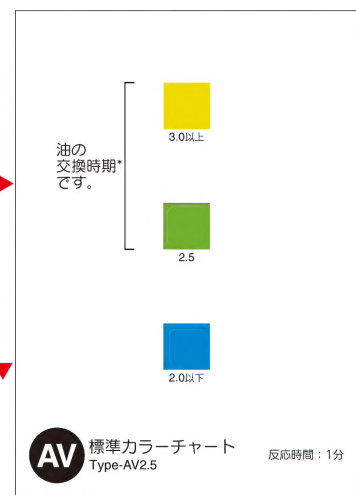


■無色の油脂

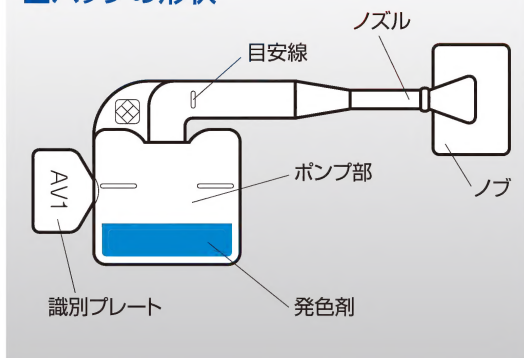


POINT2

測定値が0.5間隔で読み取れ
明確な油の交換判断が可能



■パックの形状



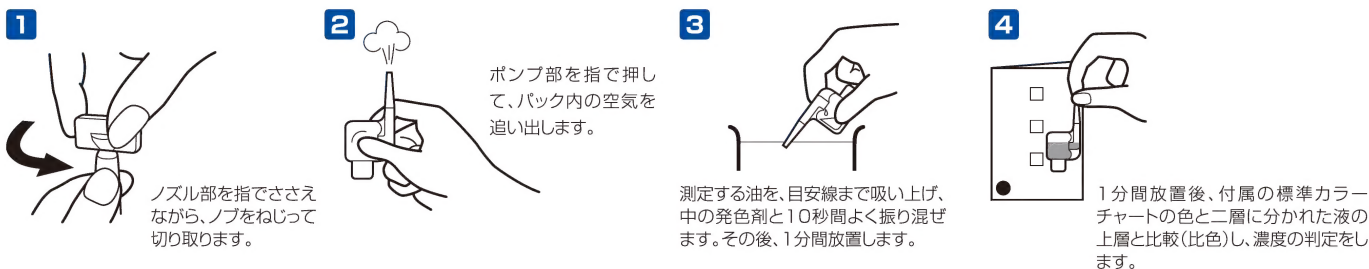
操作が簡単で飲食チェーン店舗でも手軽にご使用いただけます。

■仕様

品目コード	識別記号	測定値	呈色	反応時間	測定回数	入数/箱	価格¥
080520-351	AV1	0.5以下、1.0、1.5以上	青→黄緑→黄(3段階)	1分	48回	48コ入(12コ入/1袋×4)	4,000
080520-352	AV2	1.5以下、2.0、2.5以上					
080520-3525	AV2.5	2.0以下、2.5、3.0以上					
080520-353	AV3	2.5以下、3.0、3.5以上					

●箱寸法(W×D×H): 120×195×90mm ※AV: 油脂の酸価

〈操作手順〉



●取扱説明書をよく読んで正しくお使いください。●このカタログに掲載の価格および仕様、外観は2013年7月のものです。●製品改良のため、仕様および外観が予告なく変更されることがありますので、ご了承ください。●カタログの色と実際の製品の色は、多少異なる場合があります。●本カタログに記載の価格には消費税は含まれておりません。

SIBATA 製品のご用命は

SIBATA SCIENTIFIC TECHNOLOGY LTD.
柴田科学株式会社

本社 〒340-0005 埼玉県草加市中根 1-1-62
東京営業所 ☎03-3822-2111 福岡営業所 ☎092-471-5515
大阪営業所 ☎06-6356-8131 仙台営業所 ☎03-3822-2111
名古屋営業所 ☎052-263-9310 受付窓口が変更されました

<http://www.sibata.co.jp/>

カスタマーサポートセンター(製品の技術的サポート専用)
☎0120-228-766 FAX: 048-933-1590

